

Итальянский стол

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 420 

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 1020 
коппа, салями милано, салями наполи, мортаделла, прошутто котно

Сырная тарелка 120/20/10 г | 1070 

Карпаччо из лосося слабой соли 80/45/10/20 г | 970 

Домашняя паста и Ризотто

Всю пасту мы готовим из настоящей итальянской муки твердых сортов пшеницы **MOLINO GRASSI**

Спагетти Карбонара 290 г | 790 / 810 
с глютенom / без глютена

Спагетти Болоньезе 330 г | 790 / 810 
с глютенom / без глютена

Спагетти с морепродуктами 450 г | 1450 

Ризотто с белыми грибами 350 г | 980 

Пицца из печи

Мы настаиваем тесто 48 часов и выпекаем пиццу диаметром 30 см в дровяной печи **MORELLO FORNI**

Маргарита 350 г | 630 / 670 
с глютенom / без глютена

Вегетариана 430 г | 690 / 730 
с глютенom / без глютена

Пепперони 400 г | 790 / 830 
с глютенom / без глютена

Ветчина и грибы 425 г | 790 / 830 
с глютенom / без глютена

Четыре сыра 350 г | 820 / 860 
с глютенom / без глютена

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 950 / 990 
с глютенom / без глютена

РЫБА

Филе камбалы со шпинатом и томатами 100/100/30 г | 890 

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | 970 

Филе подкопченной форели с цукини 130/90/30 г | 1050 

Филе трески с пюре из моркови и печеной морковью 100/100 г | 890 

Котлеты из щуки с морковным пюре и зеленым горошком 100/85 г | 750 

Шашлык из лосося 130/40/30 г | 1350 

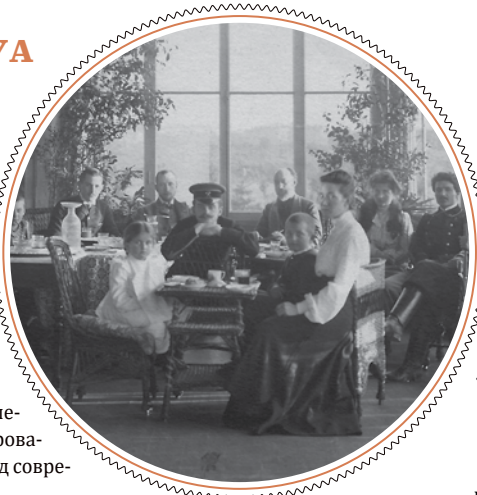
ЗАВТРАКИ В ЛАВКЕ БЕНУА

каждый день с 9:00 до 13:00

-17% с 12:00 до 15:30 по будням на все меню

ИСТОРИЯ

Свое название ресторан получил от образцовой фермы Бенуа, располагавшейся в начале XX века на территории Сада Бенуа. В здании ресторана находился коровник, а на ферме производили молочную продукцию высокого качества. Сегодня «Ферма Бенуа» — объект культурного наследия регионального значения, она была реконструирована по сохранившимся чертежам и приспособлена под современное использование.



НА ФЕРМЕ

ПО РЕЦЕПТАМ СЕМЬИ БЕНУА В НАШЕЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Домашний утиный паштет 120/60/25 г | 590 
подаем с булочкой бриошь и сезонным чатни

Икра из баклажанов 250/120 г | 760 
подаем с восточной лепешкой из тандыра

Соления 470 г | 690 
маринованные патиссоны, помидоры черри, капуста квашеная, малосольные огурцы, маринованный красный лук, черемша

Садовая тарелка 500 г | 860 
томаты, огурцы, редис, свежая зелень

Мясные домашние деликатесы:
Утка из коптильни 60 г | 350 
Индейка из коптильни 60 г | 350 
Домашний ростбиф 60 г | 390 

Сельдь «по-русски» с картофелем и луком 120/100/30 г | 520 

 Санкт-Петербургская общественная Организация «ЭМИЛИЯ»
Мы очень бережно относимся к гостям с непереносимостью глютена.
Большинство наших блюд не содержат глютен.



«Ферма Бенуа» является первым рестораном в России, получившим сертификат «Кухня без глютена». Все блюда без глютена мы готовим в специальном цехе.

Если у вас есть аллергия на какой-либо вид продуктов, сообщите об этом официанту.

САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с креветками 175 г | 710 / 830 

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и медово-цитрусовой заправкой 170 г | 690 

Сицилийский цитрусовый салат с креветками и авокадо 215 г | 890 

Оливье с копченым цыпленком 230 г | 550 
коптим цыпленка в своей коптильне на яблочной щепе

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | 550 
томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190 г | 670 

Киноа с тыквой, листьями салата, козым сыром и орехом pekan 225 г | 750 

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г | 590 

СУПЫ

Домашняя лапша с курицей 350 г | 490 

Грибной крем-суп 250 г | 510 

Украинский борщ 350/40/20/5 г | 570 
подаем с домашним бородинским хлебом и салом

Солянка с копченым мясом 350 г | 590

Марсельская уха с морепродуктами 340/80/20 г | 790 
подаем с домашним хлебом тартин и айоли

Харчо 330 г | 590 

ХЛЕБ

Восточная лепешка из тандыра с кахетинским маслом 120/20 г | 210

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | 210

Бородинский хлеб с анчоусным маслом 200/30 г | 320

Домашний хлеб на закваске со сливочным маслом 240/20 г | 320

Грissини 50 г | 250

Хлебная корзина без глютена со сливочным маслом 170/20 г | 320 

Фокачча 180 г | 350

ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик 150 г | 450 

Чизкейк Сан-Себастьян 120/15 г | 450 
подаем с тартаром из сезонных ягод

Наполеон с брусничным джемом 130 г | 450

Лимонный тарт с воздушной меренгой 100 г | 420 

Мороженое в ассортименте 70 г | 220 

Сорбет в ассортименте 70 г | 220 

Шоколадный десерт с гречневый попкорном, шоколадной карамелью и фундучным пралине 110 г | 420 

Восточный стол

Баклажаны с грецким орехом 170 г | 680 

Долма 180/40/6 г | 720 

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | 910 

Хачапури по-мегрельски 390 г | 750

ЛЕПИМ

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | 650 

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40 г | 570
подаем со сметаной

МЯСО

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | 710

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | 730 

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | 1350 

Скерт стейк с картофельным gratenom 150/100/30 г | 1450 

Стейк Стриплойн 230/40 г | 2350 

Шашлык из курицы 230/40/40 г | 820 

Шашлык из свинины 230/40/40 г | 820 

Люля-кебаб из баранины 140/60/40 г | 890 

Острый шашлык из Скерт стейка 170/40/30 г | 1150 

Свинные ребра BBQ с маринованной красной капустой 270/50 г | 820 

Тартар из говядины с соусом ранч и картофелем пай 120 г | 720 

ИЗ КОПТИЛЬНИ

Свинная грудинка с соусом BBQ, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | 1070 

ГАРНИРЫ

Овощи на мангале 200 г | 470 

Кукуруза на мангале 300 г | 390 

Капуста шпиц на гриле с трюфельным соусом 180/40/30 г | 470 

Картофель по-деревенски 150 г | 320 

Картофельное пюре 150 г | 320 

Картофель фри 100/30 г | 320

Гречка с пармезаном 190 г | 420 



Таблица калорийности блюд

 Блюдо не содержит глютен  Можем приготовить без глютена
Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

 fermabenua
info@fermabenua.ru
Free wifi: free_Benua
fermabenua.ru

Шеф-повар
Евгений Волков
Управляющая
Алена Долгушева



МЕНЮ ОТ БЕНУАРИКОВ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Салат из свежих томатов и огурцов
с оливковым маслом или сметаной 140/20 г | 390 ✂

Суп с фрикадельками 300 г | 390

Домашние макароны с сыром от мамы Евы 120 г | 420 🌿

Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри / макаронами 80/80/15 г | 570

Куриные котлеты без глютена с картофельным пюре / макаронами 80/80/15 г | 570 ✂

Наггетсы из индейки с картофелем фри 80/70/15 г | 570

Сырники с домашним вареньем и сметаной 150/30/30 г | 450 🌿

Блинчики с Нутеллой от папы Алекса 100/20 г | 390

Молочный коктейль от сломышки Уни 220 г | 280
ваниль / клубника / шоколад

Привет, друг!
Попробуй любимые блюда веселых сломышек Бенуариков, героев серии книг «Бенуарики» и «Азбука Бенуарии». Бенуарики — это целая семья: папа Алекс, мама Ева, бабушка Бу, очень умный сын Ник и самая творческая дочка Уня. Познакомься с ними в нашей детской комнате или пригласи к себе домой: они живут на страницах серии книг.

Приобрести книги можно в нашей Лавке Бенуа

ПРАЗДНИК НА ФЕРМЕ БЕНУА

Мы с радостью возьмем на себя организацию вашего события. Отдельное event-пространство на втором этаже подойдет для проведения небольших и пышных торжеств для компаний от 30 до 250 гостей, а два отдельных зала на первом этаже — для проведения камерных мероприятий с участием до 30 гостей.

Для организации события обратитесь к менеджеру.

Об event-пространстве

ПРИГЛАШАЕМ В КОВОРКИНГ VENUA CAMPUS-PAGE В СЕРДЦЕ САДА БЕНУА — МЕСТО, ГДЕ РАБОТА ПРИОБРЕТАЕТ ОСОБЫЙ СМЫСЛ

На трёх этажах — рабочие зоны на любой вкус по системе «всё включено», включая фиксированные места в тихой и динамичной частях коворкинга. У вас всегда есть свое персональное пространство с включенными часами в переговорных, доступом к принтерной и кухонной зоне с террасой, стабильной атмосферой для продуктивности и зонами для отдыха.

Для резидентов — лекции, мероприятия, бизнес-встречи и живой нетворкинг, создающий новые знакомства, опыт и рост в окружении единомышленников.

VENUA CAMPUS-PAGE — это не просто коворкинг, а пространство, где хочется остаться. Загляните — возможно, ваше новое рабочее место ближе, чем кажется.

Узнать о коворкинге

Данный буклет является рекламным материалом. Официально утвержденное меню с подробной информацией, заверенной подписью и печатью предприятия, предоставляется по первому требованию посетителя.



МЕНЮ

2025



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

- ✂ Буррата с узбекскими томатами • 820
- ✂ Салат с домашним ростбифом, руколой, вялеными томатами и печёным картофелем • 710
- ✂ Домашний свекольник • 490
- Фирменная шаверма • 780



ИНЖИР



- ✂ Салат со свежим инжиром, вяленой маринованной свёклой и козым крем-чизом • 690
- ✂ Куриная печень с карамелизованным инжиром, руколой и соусом таледжио • 890
- ✂ Пицца со свежим инжиром и беконом • 1050



ДЕСЕРТЫ

- ✂ Меренга с сезонными ягодами, сливочным кремом и шариком ягодного мороженого • 550
- ✂ Черёмуховый торт со сметанным кремом и смородиной • 450
- ✂ Инжир на гриле с миндальным кремом и шариком миндального мороженого • 550



✂ можно сделать
без глютена

✂ без глютена